

- 1.劲脆鸡腿堡：(香辣鸡腿肉)裹粉过水到有鳞片 下锅炸4分钟 汉堡胚烤20秒底部(沙拉酱)然后球生菜再加鸡腿肉再挤(奶香芝士酱)即可
- 2.藤椒鸡腿堡(藤椒鸡腿肉)裹粉过水到有鳞片 下锅炸4分钟 汉堡胚烤20秒底部(沙拉酱)然后球生菜再加鸡腿肉再挤(奶香芝士酱)即可
- 3.原味鸡腿堡(原味鸡腿肉)裹粉过水到有鳞片 下锅炸4分钟 汉堡胚烤20秒底部(沙拉酱)然后球生菜再加鸡腿肉再挤(奶香芝士酱)即可
- 4.奥尔良鸡腿堡:半成品奥尔良腿排高火烤3分30秒然后炸30秒 汉堡胚烤20秒 底部(沙拉酱)然后球生菜在家鸡腿肉再挤沙拉酱即可
- 5.鲜虾至尊堡:半成品虾排炸2分30秒 汉堡胚烤20秒 底部(沙拉酱)然后球生菜再虾排加一片番茄 再挤(番茄酱)即可
- 6.创业时蔬堡:半成品时蔬饼炸2分30秒 汉堡胚烤20秒 底部(沙拉酱)然后球生菜再放时蔬饼 加一片西红柿再挤(番茄酱)即可
- 7.老北京鸡肉卷:黄瓜切条,生菜切好备用,将面饼放置烘培机加热案板上平铺烤好。然后面饼上挤沙拉酱 甜面酱 加球生菜黄瓜条,鸡腿肉条顺序放好,最后卷起即可
- 8.招牌牛肉堡:先把大汉堡胚用锯齿刀切开,放入烤箱加热20秒 底部放上千岛酱 后放煎好的加过芝士片的(一片!)牛肉饼,再放三片酸黄瓜跟三片西红柿 煎过的凤梨 炒好的青红椒洋葱 最后挤上千岛酱跟蜂蜜芥末酱即可
- 9.安格斯厚牛堡:先把大汉堡胚用锯齿刀切开,放入烤箱加热20秒 底部放上千岛酱 后放煎好的加过芝士片的(一片半!)牛肉饼,再放三片酸黄瓜跟三片西红柿 煎过的凤梨 炒好的青红椒洋葱 最后挤上千岛酱跟蜂蜜芥末酱即可